GOMME SR

Préparation à base de gomme arabique ultrafiltrée issue d'Acacia Seyal et de SO_2
Prévient les troubles et les dépôts colloïdaux

CARACTERISTIQUES

La gomme arabique provient de l'exsudation naturelle ou de l'écorçage des branches lisses des arbres de la famille des mimosacées.
GOMME SR(1) est une préparation à base de gomme arabique ultrafiltrée à 200 g/L et stabilisée avec 0,4% de SO_2. Ce produit est issu d'une sélection des meilleures gommes arabiques d'origine Seyal. Ces conditions permettent l'obtention d'une gomme quasi incolore présentant une turbidité très faible.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **GOMME SR** est composée de macromolécules stables qui s'opposent dans le vin à la formation de colloïdes neutres, responsables de troubles éventuels.
- **GOMME SR** participe donc à la stabilisation des vins tout en leur conférant rondeur et sucrosité.
- **GOMME SR** a un impact négligeable sur l'indice de colmatage des vins, elle peut donc être ajoutée indifféremment avant ou après une filtration sur membrane.

APPLICATIONS

- Amélioration de la stabilité des vins rouges, blancs et rosés
- Amélioration des qualités organoleptiques des vins
- L'application doit être faite sur vins collés et filtrés, de préférence avant mise en bouteilles

DOSE D'EMPLOI

Doses moyennes d'emploi : 10 cL/hL à 40 cL/hL.
La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin. Pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à +2°C).

MODE D'EMPLOI

GOMME SR s'utilise sur des vins déjà clarifiés et collés. **GOMME SR** peut être ajoutée indifféremment avant ou après filtration à l'aide d'un système venturi. Pour faciliter l'incorporation au vin, **GOMME SR** peut être diluée préalablement dans 5 fois son volume de vin.
Attention : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

INGREDIENTS

Gomme arabique sélectionnée E414 de densité 1100, Stabilisant SO_2 E228 : 0.4%. Non issu d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Jerricans de 5 L et 20 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

(1) GOMME SR n'est pas une simple solution aqueuse de gomme arabique. La gomme arabique brute et le SO_2 sont mis en solution, réagissent avec des paramètres réglés et subissent un processus chimique conçu pour purifier, stabiliser les matières premières et optimiser leurs performances. Le produit final obtenu n'est pas une simple solution aqueuse de matières premières ajoutées mais un produit avec des caractéristiques fonctionnelles uniques.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**